

Pizzabund: 2 stk runde pizza

29-1-20

25 g gær
2 1/2 dl vand
3 spsk olivenolie
1 tsk salt
500 g hvedemel,
1 spsk olivenolie, til at smøre skålen med

- der skal bruges lidt mel til udrulning

Opløs gæren i en skål med det lunkne vand.

Kom 1 dl mel, olivenolie og salt i og lidt efter lidt tilsættes resten af melet under omrøring og det æltes sammen til en smidig dej – tilsæt kun mel til dejen er smidig (der skal sandsynligvis mindre i, end angivet i opskriften)

Ælt dejen på bordet i et par minutter.

Vask skålen og smør den med olivenolie, kom dejen tilbage i skålen og vend den, så den er dækket af olivenolie.

Du må endelig ikke lade være med at bruge olie i dejen, for at spare på fedtet. Olien gør dejen smidig, nem at arbejde med og skorpen ekstra god.

Lad dejen hæve i 30 minutter på køkkenbordet

Derefter deles dejen i to og formes til to runde pizzaer på bordet.

Varm ovnen op til 250 grader **med bagepladen i ovnen**, så den bliver varm.

Kom pizzaen på pladen, kom fyldet på og bag i ca 10 minutter, eller til bunden er sprød.

HOLD 1:

Til kartoffelpizza til 2 runde pizza:

4 kartofler, skåret i tynde skiver
375 g frisk mozzarella
6 stængler frisk rosmarin
4 spsk olivenolie
flagesalt
sort peber

3 dåser tomatpure, knust hvidløg, salt og knust sort peber røres sammen til tomatsovcn..

Pizza bunden rulles ud, og tomatsovcn smøres på,

Kartoffelskiverne fordeles i et tyndt lag på bunden

Smuldr mozzarella groft over, læg et par kviste rosmarin på og bag i ovn eller på grill.

Dryp den varme pizza med olivenolie og drys lidt flagesalt og knust sort peber på

OBS:

Der laves salat til alle, af de grøntsager der er købt hjem...

HOLD 2:

Mexicansk fyld til 2 runde pizza:

2 stk. rødløg
400 g revet cheddarost
400 g hakket oksekød
100 g semidried tomater
4 tsk. oregano
Salt og peber
Jalapeno - afhængigt af smag...
2 tsk. sambal oelek
200 g ruccola

3 dåser tomatpure, knust hvidløg, salt og knust sort peber røres sammen til tomatsovcn, som smøres på pizabundene..

Brun oksekødet.
Skær løget i tynde både
Drys cheddarost over bundene, og top med løg, derpå det brunede oksekød og semidried tomater
Krydr med oregano, salt og peber

Top pizzaerne med jalapeno, sambal oelek og ruccola, og dryp dressingen over

Hvidløgsdressing:

½ dl cremefraiche
½ dl yoghurt naturel
2 fed hvidløg
1 lille bundt purløg
Salt og peber

Rør cremefraiche med yoghurt, presset hvidløg og hakket purløg
Smag dressingen til med salt og peber

HOLD 3:

Pizza fyld til 2 runde pizza

10 skiver bacon
100 g soltørrede tomater
2 dl kogende vand
1 tsk rapsolie
6 stk grofthakkede zittauerløg
3 stk knuste fed hvidløg
¼ tsk groft salt
600 g champignoner i tykke skiver
Sort knust peber
400 g revet pizza ost

3 dåser tomatpure, knust hvidløg, salt og peber røres sammen til tomatsaucen..

Læg baconskiverne på en plade med bagepapir og steg dem midt i ovnen, til baconen er gylden og sprød. Læg de stegte baconskiver på fedtsugende papir og del dem derefter i små bidder. Sæt bagepladen tilbage i ovnen.

Hak de soltørrede tomater fint, kom dem i en lille skål og hæld kogende vand over. Lad tomaterne trække i ca. 2 min. Lad fedtstoffet blive varmt i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og hvidløg i ca. 1½ min. og tilsæt salt. Hæld vandet fra tomaterne, rør dem sammen med løgene. Læg pizzadejen på et stykke bagepapir og fordel derpå den rørte tomatsauce og dernæst løgblandingen på bunden. Steg champignonerne i panden ved kraftig varme og under omrøring i ca. 5 min., eller til de er tørre. Tilsæt salt og peber. Fordel champignonerne på pizzabunden og drys med den stegte bacon og ost. Træk bagepapiret over på den varme bageplade og bag pizzaen midt i ovnen til osten er gylden.